



# Erdbeerkuchen

auf der White Lady

## Das brauchst du dafür:

### Biskuitteig:

- 6 Eier
- 150 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 gestr. Teelöffel Backpulver

### Creme:

- 1 Becher Sahne
- 250 g Quark
- 1 Pck. Vanillezucker

### Außerdem:

- ca. 800 g Erdbeeren
- 2 Pck. Roten Tortenguss

## So wird's gemacht:

- Eier mit dem Vanillezucker und dem Zucker in der Küchenmaschine 15 Minuten schaumig schlagen. (Mit dem TM: Schmetterlingsaufsatz einsetzen und 15 Min. Stufe 3)
- Mehl mit dem Backpulver sieben und nur noch unterheben. Nicht mehr rühren!
- Einen Backring öffnen und in die White Lady stellen (er reicht nicht ganz – die Öffnung mit Alufolie schließen, oder ihr habt zwei, so wie ich, dann diese zusammen stecken und mit einer Büroklammer)
- Teig mittig auf die White Lady geben und NICHT verstreichen, er läuft beim Backen auseinander.
- In den vorgeheizten Ofen bei **180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Min.** backen. Auskühlen lassen.
- Sahne mit dem Handrührgerät in der Nixe steif schlagen, dann Quark und Vanillezucker dazu geben und verrühren. Die Masse auf den Teig streichen.
- Erdbeeren putzen, halbieren und auf der Quarkcreme verteilen.
- Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Löffel über den Erdbeeren verteilen. Ring nach dem Erkalten abnehmen und servieren.